

**Direction de l'organisation des jurys**  
Rue Adolphe Lavallée, 1  
1080 Bruxelles

# Les Jurys de la Communauté Française de l'enseignement secondaire ordinaire

## CONSIGNES D'EXAMEN PRATIQUE

Cycle	2025-2026/2
Titre	CESS Professionnel
Option	<b>Cuisinier de collectivité</b>
Matières	T.P.M. cuisine de collectivité T.P.M. service

**Informations :**

[jurysdusecondaire@cfwb.be](mailto:jurysdusecondaire@cfwb.be)

Tél : +32 (0)2 690 85 86

<https://jurys.cfwb.be/jurys-secondaires/>

## I. Informations générales

### ●●● Identification de la matière

Nom de l'option de base groupée (OBG) : cuisinier de collectivité : Liste

DEGRE	3	PROFESSIONNEL		
SECTEUR	4	HOTELLERIE ALIMENTATION		
GROUPE	41	HOTELLERIE		
<b>OPTION 4128 CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ</b>				
		Code	5P	6P
CONNAISSANCE DU MATÉRIEL		2996	1	1
CONNAISSANCE DES MATIÈRES		1169	1	1
ECONOMAT-GESTION DES STOCKS		2992	1	1
HYGIÈNE – SÉCURITÉ DU TRAVAIL - LÉGISLATION		1699	2	2
<b>TRAVAUX PRATIQUES ET STAGES</b>				
T.P.M. CUISINE DE COLLECTIVITÉ		3418	15	15
T.P.M. SERVICE		3409	1	1
TOTAL			21	21

Liste des matières (grille-horaire) + équivalent horaire :

### ●●● Programme

Selon la réglementation, les questions d'examens porteront sur les programmes de la Fédération Wallonie-Bruxelles<sup>1</sup>. Ces programmes sont téléchargeables sur le site <http://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/programmes>. Numéro du programme : Le numéro du programme : Pf-117-2008-249 <https://www.wallonie-bruxelles-enseignement.be/progr/PF-117-2008-249.pdf> (à défaut de programme, l'évaluation se basera sur les compétences requises dans le profil de formation).

Rappel : ces consignes ne se substituent pas au programme de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Elles complètent le programme et précisent notamment les modalités d'évaluation.

### ●●● Titre visé, type d'enseignement

Certificat d'enseignement secondaire supérieur de l'enseignement professionnel (CESS P).

<sup>1</sup> Article 10 du Décret du 27/10/2016 portant organisation des jurys de la Communauté française de

## ●●● Condition(s) pour présenter l'examen

### ●●● Rencontre obligatoire

Le candidat devra se présenter à une **RENCONTRE OBLIGATOIRE**.

Celle-ci a eu lieu **le jeudi 12 février 2026 de 8h00 à 15h00**.

Organisation des groupes :

En **matinée de 08h00 à 10h00 et de 10h00 à 12h00**

En **après-midi de 13h00 à 15h00**

Lieu : **CEMH**

**Centre d'excellence des métiers de l'hôtellerie.  
Rue Grande, 86 - 7330 Saint-Ghislain.**

**En cas d'absence à celle-ci, le candidat ne sera pas convoqué à la suite des épreuves.**

### ●●● Condition pour présenter l'examen pratique

**Réussite** : Avoir obtenu au minimum 50% à l'examen pratique :

« **Cuisinier/Cuisinière de collectivité** ».

**Le candidat ayant obtenu 50% de la cote globale de l'examen théorique aura accès à l'examen pratique.**

Les épreuves théoriques se tiendront **le mardi 24 février 2026 à 9h00**

Lieu : **Siège des Jurys : Rue Adolphe Lavallée, 1 1080 Bruxelles**

Les épreuves pratiques se tiendront **les 07-08-09-10-13-14 avril 2026**

**Heure** : Dès 8h00

Lieu : **CEMH**

**Centre d'excellence des métiers de l'hôtellerie.  
Rue Grande, 86 - 7330 Saint-Ghislain.**

## II. Organisation de l'épreuve pratique : « Cuisinier/Cuisinière de collectivité »

### ●●● MISE EN SITUATION

Il vous sera demandé de réaliser le menu suivant pour 4 couverts, un potage ou une entrée, un plat et un dessert repris dans le tableau ci-dessous. Vous recevrez les fiches recettes le jour de votre épreuve pratique. Vous serez également en mesure d'assurer le service en salle (port d'assiettes).

Chaque candidat sera capable d'utiliser le vocabulaire professionnel et de commenter les différentes étapes de conception du menu.

<p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Salade façon niçoise</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Estouffade de bœuf Bourguignonne, pommes persillées</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Crème renversée au caramel</b></p>
--

### ●●● TENUE

#### **Votre tenue sera réglementaire et répondra aux consignes d'hygiène et de sécurité !!!**

- *Pantalon et veste de cuisine, toque ou charlotte ou calot ou foulard réglementaire, tablier bavette et chaussures de sécurité (de cuisine (noire ou blanche)).*
- *Votre tenue sera d'une propreté et présentation irréprochable*
- *Les cheveux longs seront attachés et cachés par la toque.*
- *Les bijoux, les piercings et le vernis sont interdits.*

**La tenue correcte est un critère incontournable, si vous n'êtes pas en tenue, vous ne présenterez pas l'épreuve. De la même manière, si vous ne respectez pas l'horaire imposé, vous ne serez pas admis à l'épreuve (le jury est souverain dans cette prise de décision).**

●●● **MATERIEL à prévoir :**

4 essuies de cuisine uniquement (2 pour la mise en place/service, 2 pour la plonge)

**ATTENTION :**

**Vous penserez également à prévoir votre repas et boissons.**

●●● **TIMING**

**8h00 : Ouverture des portes du Centre d'Excellence.**

**8h15 : Passage au vestiaire, mise en tenue conforme.**

**8h30 : Accès aux cuisines, briefing sur le déroulement de la journée, réponses aux questions des candidats.**

**8h40 : Début de l'examen.**

**10h00 : 10 minutes de pause pour les candidats qui le désirent.**

**12h30 : Envoi de l'entrée**

**13h00 : Envoi du plat**

**13h30 : Envoi du dessert**

**La fin de la prestation sera annoncée une fois le nettoyage et le rangement terminé. L'entretien du local fait partie intégrante de l'évaluation et doit être clôturé à 15h00 au plus tard.**

**Les règles de service et des normes HACCP seront observées par le Jury durant toute l'épreuve.**

●●● **ÉVALUATION**

Pour que le jury évalue vos compétences, vous devrez assurer, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, de déontologie, de présence, en adoptant une communication verbale correcte, en toute autonomie, les tâches suivantes :

- Contrôler l'état des marchandises et réceptionner.
- Assurer le rangement des marchandises dans les lieux de stockage, les chambres froides et frigos.

- Préparer le poste de travail.
- Réaliser la mise en place pour la préparation et l'envoi d'un menu 3 services pour 4 personnes.
- Cuisiner les plats en respectant les techniques de préparations et d'hygiène. Veillez à assaisonner vos préparations.
- Coordonner l'envoi des plats en respectant les fiches techniques et en tenant compte des règles de cuisson, de températures, de dressage et de décoration.
- **Terminer la mise en place à 12h00** (veillez à vous organiser, laver votre matériel et à ranger vos espaces de travail). La dégustation quant à elle, **débutera à 12h30**.
- Assurer la remise en ordre du matériel et du local.
- Effectuer l'évacuation et le tri des déchets.



<b>Marquer l'estouffade en cuisson</b>													
La viande est rissolée en ad.													
La garniture aromatique est suer													
La préparation est singée en ad.													
Le mouillement et la cuisson sont conformes													
<b>Confectionner la garniture bourguignonne</b>													
Le glaçage des petits oignons est conforme													
Les différentes étapes de cuissons des lardons sont en ad.													
La préparation et cuisson des champi. sont en ad.													
<b>Confectionner les pommes persillées</b>													
Les pdts sont épluchées, qualibrées et cuites en ad.													
Les pdts sont passées au beurre et persillée à l'envoi													
<b>Envoi, dressage</b>													
Le dressage est harmonieux, l'assiette est propre													
La consistance de la sauce est nappante													
Les cuissons (principalement le boeuf) sont irréprochables													
Tous les composants sont présents													
L'équilibre des composants est judicieux (quantité/goût)													

Nom de l'élève:

Numéro:

	1		2		3		4		5		6		7	
	<b>Critères incontournables A B C / 7 points</b>													
<b>Techniques de base et critères relatifs au menu.</b>														
<b>Crème renversée au caramel</b>	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
<b>Réaliser une mousse au chocolat</b>														
La confection du caramel est en ad: goût, couleur, viscosité														
La cuisson de la crème est parfaite														
Le dressage est harmonieux														
L'équilibre des composants est judicieux (quantité/goût)														
<b>Pondération: 1 oui = 2 points</b>														
<b>C.M. / 66      C.I. / 29      TOTAL / 95</b>														

Lexique: M.G.= Matière Grasse, E.M.= Elément de Mouillement, E.A.= Elément Aromatique, ad.= adéquation, M.E.A.= Marche en Avant

Fédération Wallonie-Bruxelles			
Evaluation des Compétences Transversales Travaux Pratiques			
Les jurys de l'enseignement secondaire ordinaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles			
OPTION : Cuisine de collectivité		Cycle : 2025/2026-1	
Nom de l'élève :		Titre : CESS Professionnel	
<b>SE GERER</b>		OUI= 3 points	<b>OUI</b> <b>NON</b>
<u>Critères</u>	Indicateurs (En fonction de la gravité du non respect de ce critère, l'examen peut être stoppé à tout moment)		
Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement	Respect du <b>R.O.I.</b> ,ponctualité, tenue réglementaire conforme, ne quitte pas son poste, reste dans les locaux, n'échange pas d'informations....)		
<b>RESPECTER SON ENVIRONNEMENT</b>		OUI=2 points	<b>OUI</b> <b>NON</b>
<u>Critères</u>	Indicateurs		
Utilisation rationnelle des énergies. Respect des techniques d'entretien et de remise en ordre. Environnement conforme H.A.C.C.P	Applique les règles de stockage, d'hygiène, respect du matériel et de l'espace.		
	Respect de la <b>M.E.A.</b> , les espaces de travail sont organisés en adéquation.		
<b>INTERPRETER</b>		OUI=1 point	<b>OUI</b> <b>NON</b>
<u>Critères</u>	Indicateurs		
Adaptation aux exigences du métier. Comprendre, contrôler, s'adapter aux consignes.	Contrôle quantités (proportions) et qualité des matières premières		
	Interprète les <b>F. T.</b> , adéquation entre consignes reçues et procédures de travail		
	Exécute le travail dans son intégralité		
<b>S'ORGANISER</b>		OUI=1 point	<b>OUI</b> <b>NON</b>
<u>Critères</u>	Indicateurs		
Respect de la chronologie des différentes étapes de la journée de travail.	Les opérations de la mise en place sont réalisées en temps utile		
	Maîtrise la progression dans l'élaboration des techniques, temps de cuissons, etc.		
	S'organise et respecte la chronologie pendant l'envoi		
<b>COMMUNIQUER</b>		OUI=1 point	<b>OUI</b> <b>NON</b>
<u>Critères</u>	Indicateurs		
Respect de la terminologie.	Utilise, connaît et comprend les termes professionnels en relation avec l'examen		
Respect des relations humaines.	Fait preuve de concentration, calme et savoir vivre en société		
		<b>Total</b>	<b>/15</b>

Lexique : R.O.I. : Règlement d'ordre intérieur, M.E.A. : Marche en avant, F.T. : Fiches techniques